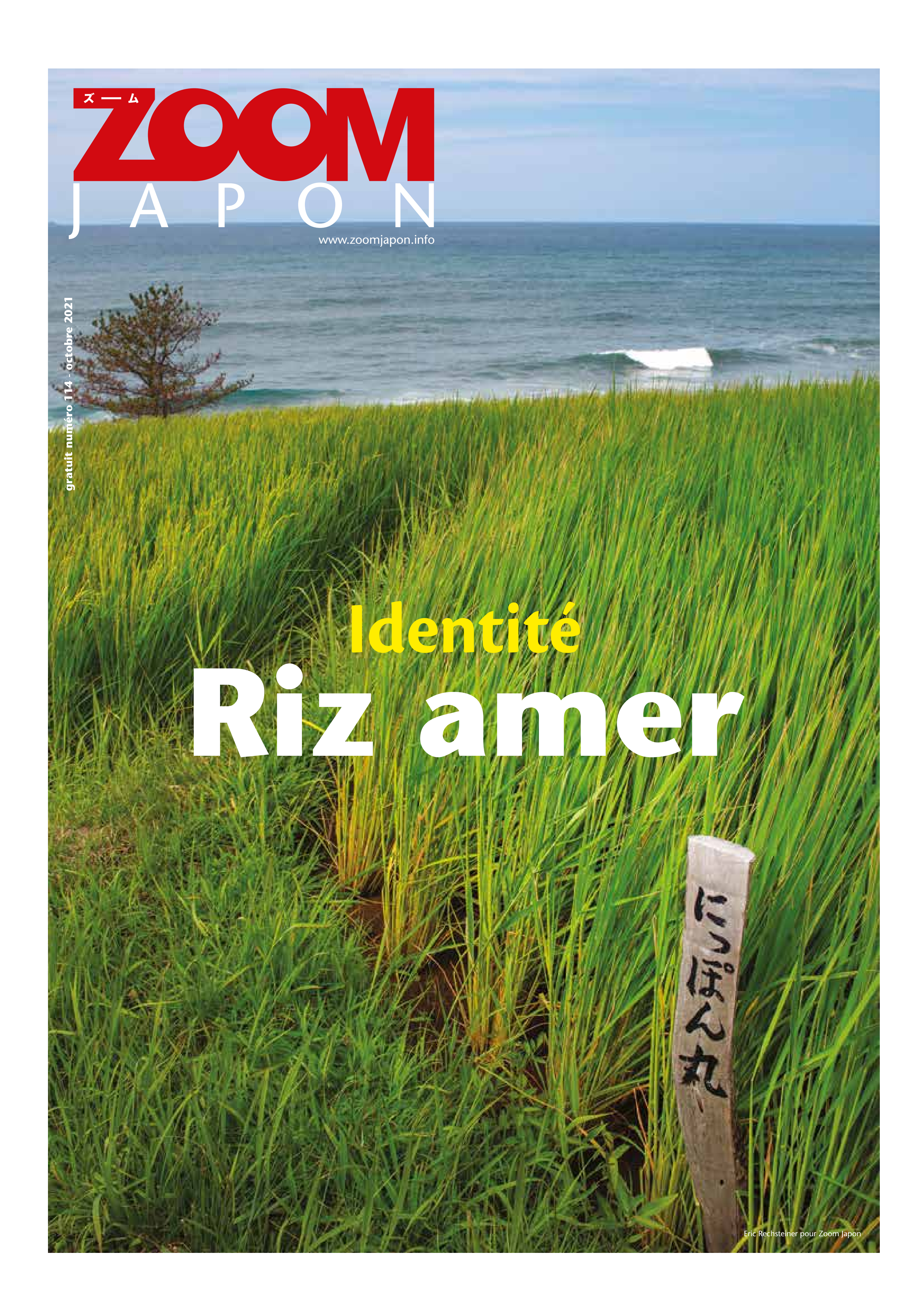


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

ÉDITO **Riz amer**



Comme nous le faisons depuis plusieurs années, nous consacrons l'un de nos numéros de l'automne à un aspect de la culture alimentaire du pays. Après le thé, le saké ou encore la bière, il était bien naturel que nous nous penchions sur le riz. Tout en réalisant que cette céréale reste un élément constitutif de ce qu'est le Japon, force est de constater que le riz est aujourd'hui menacé. Outre le fait que l'agriculture, comme dans d'autres pays développés, ne fait plus rêver les jeunes, l'évolution des habitudes alimentaires a conduit les Japonais à tourner le dos à ce produit dont les qualités nutritionnelles et gustatives ne sont plus à démontrer. Tout en ayant à l'esprit ce défi majeur, nous avons voulu mettre en avant son rôle et aussi les hommes qui le défendent avec vigueur.

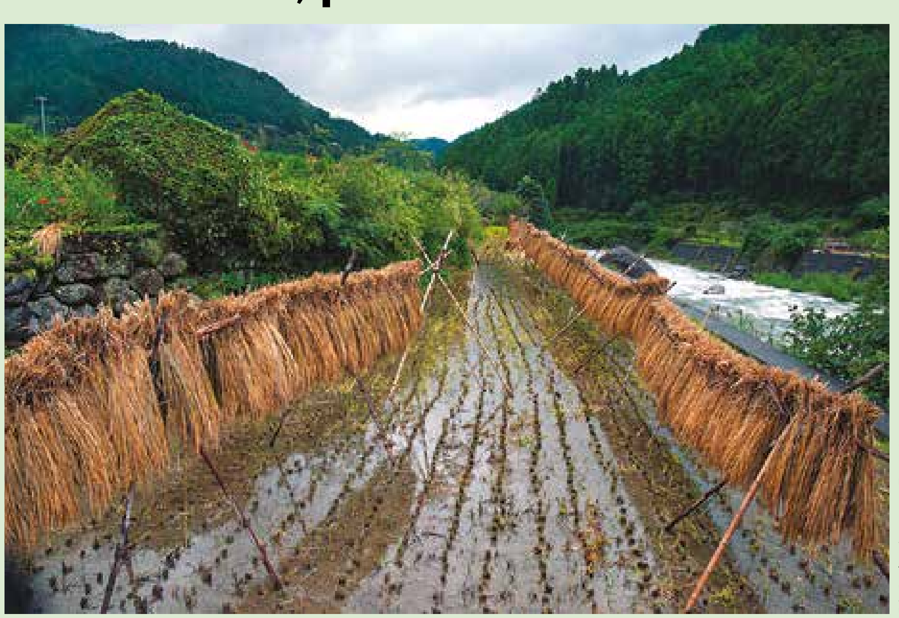
La rédaction

courrier@zoomjapon.info

37,1% **Avec un tel taux d'autosuffisance alimentaire rendu public mi-septembre par le gouvernement, la situation du Japon n'est guère encourageante à un moment où les tensions sur les marchés internationaux sont grandes. La principale raison de la baisse de l'autosuffisance est la diminution de la consommation de riz, qui est presque entièrement produit dans le pays.**

Le regard d'Eric Rechsteiner

Kamikatsu, préfecture de Tokushima



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Avec le temps, les techniques de culture du riz ont beaucoup évolué dans l'Archipel. Bon nombre d'agriculteurs ont adopté les méthodes les plus modernes que ce soit au moment de la plantation, notamment grâce à la mécanisation. De la même manière, la récolte a été largement simplifiée avec l'introduction de machines. Toutefois, certains riziculteurs continuent de suivre des techniques anciennes. C'est le cas notamment à Kamikatsu, sur l'île de Shikoku, où l'on pratique le séchage du riz fraîchement coupé, en le laissant à l'air libre.

SCIENCE **Plus résistant à la sécheresse**

Un scientifique philippin, en collaboration avec une équipe de chercheurs de l'Université de Nagoya au Japon, a découvert un gène dans un riz mutant qui pourrait aider les cultures à résister à la sécheresse. Nonawin Lucob-Agustin et l'équipe de Nagoya ont identifié le gène appelé weg1, qui pourrait être utile au riz planté dans les plaines qui dépendent des précipitations pour l'irrigation.

ECONOMIE **Des prix en chute libre**

La crise de la Covid-19 n'en finit pas de peser sur l'économie, et notamment sur la demande de riz. Après la première baisse des prix de gros en 6 ans en 2020, on s'attend de plus en plus à ce que les prix du riz chutent encore en 2021. La faute au recul de la fréquentation des restaurants. Au premier trimestre, elle était en baisse de 14 % par rapport à la même période de 2019, année de référence.



Le riz japonais de haute qualité
adapté à tout type de plat nippon








YumeNishiki

Un riz japonais de haute qualité, de variété Koshihikari, cultivé dans les Alpes italiennes avec des savoir-faire traditionnels du pays du Soleil-Levant.

Disponible dans les épiceries japonaises et asiatiques.



Contact professionnel : https://jfcfrance.fr/

Au Japon, le riz dans tous ses états





Source : Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche, 2021.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le riz domine la plupart des paysages dans l'Archipel quelle que soit la saison.

Le riz, un trésor en péril

Au cœur de la culture japonaise, cette céréale est aujourd'hui menacée par certains changements d'habitudes.

Le riz et le Japon sont inséparables. Il fait tellement partie intégrante de la vie japonaise qu'il apparaît partout. En effet, certains des aliments dont les visiteurs étrangers ne tarissent pas d'éloges sont faits à base de riz : des sushis aux *onigiri* (boulettes de riz) vendus dans les supérettes et les magasins spécialisés, sans oublier, bien sûr, les omniprésents *o-bentô* (boîtes-repas) qui se déclinent en une infinité de variétés et peuvent être achetés dans les supermarchés, les grands magasins et même les gares.

Mais le riz n'est pas seulement un aliment : il est au cœur de la vie et de la culture locales. La collaboration et le partage, par exemple, sont des valeurs très importantes dans la société japonaise, et l'on peut en trouver l'origine dans la façon dont le riz est produit au niveau communautaire. Au cours de l'histoire, des rivières ont été endiguées, leur débit a été modifié pour le ralentir, et des étangs et des canaux d'irrigation ont été construits pour alimenter les rizières. Un système créé par la valorisation de l'eau est la raison pour laquelle des entrées et des sorties d'eau sont prévues dans les rizières, et nombre d'entre elles sont reliées pour que l'eau s'écoule en séquence. Cette attitude de partage est également soulignée lors des *matsuri* (voir *Zoom Japon* n°62, juillet 2016), ces fêtes locales qui ont lieu d'abord en été, lorsque les gens prient pour une récolte abondante, puis en automne, cette fois pour remercier les dieux.

Le riz est également un élément central du paysage japonais. Il suffit de quitter les grandes villes pour rencontrer des étendues apparemment infinies de campagne et même des zones suburbaines pleines de rizières soigneusement découpées dont les changements d'aspect et de couleur nous rappellent le changement des saisons. Au printemps, la surface de l'eau brille comme un miroir après la plantation du riz ; en été, les beaux épis de riz poussent rapidement sous le soleil puissant et ondulent dans la brise, telle une mer verdoyante, puis deviennent dorés à l'automne juste avant la récolte ; et tout devient calme en hiver, lorsque les rizières endurent le froid rigoureux tout en accumulant tranquillement de la terre.

Si la culture du riz est devenue populaire au Japon, c'est grâce à son climat idéal (chaud et humide), et au fait que l'eau, contenant beaucoup de minéraux souterrains, devient un nutriment et permet de cultiver les mêmes champs année

après année. Depuis qu'elle a été introduite de Chine, il y a 3 000 ans, cette céréale est devenue l'aliment de base dans le pays, assurant la vie de millions de personnes. Les techniques de sa culture se sont rapidement répandues vers l'est, à travers l'Archipel. Comme on a pu l'observer au niveau de la céramique, de Kitakyûshû à la région centrale du Tôkai, on estime que les techniques de culture se sont imposées en 200 à 300 ans environ. À cet égard, on pense que la période Yayoi (800-400 av. J.-C. - 250 apr. J.-C.) a marqué un tournant, le riz ayant remplacé les noix comme aliment de base. La diffusion de la culture du riz a également augmenté le nombre de personnes pouvant être nourries, améliorant par la même occasion le contenu nutritionnel de leur alimentation et leur santé.

De plus, le rendement du riz étant supérieur à celui de toute autre plante cultivée, ceux qui contrôlaient les rizières ont pu acquérir très rapidement richesse et pouvoir. C'est ainsi qu'à partir de la période Kofun (du IIIe siècle au VIIe siècle) on assiste à une centralisation progressive au cours de laquelle le fossé entre les aristocrates et les gens du peuple s'accentue. À cette époque, le riz servait d'impôt sur les rizières. A l'époque de Nara (710-794), le riz blanc a commencé à apparaître sur les tables japonaises. Cependant, il était réservé à l'élite aristocratique. Les gens du peuple, quant à eux, mangeaient du riz glutineux peu poli appelé "riz noir". Il était parfois mélangé à du millet.

De la période Kamakura (1185-1333) à la période Muromachi (1336-1573), la productivité a augmenté grâce à l'introduction de nouvelles techniques telles que la double culture et l'utilisation de vaches et de chevaux, le développement des installations d'irrigation à l'aide de roues à eau et le développement des engrais. Au milieu de la période Edo (1603-1868), les bouilloires à couvercle épais, qui n'avaient jamais été vues auparavant, se sont répandues, et la manière de cuire le riz de façon plus savoureuse s'est imposée. La quantité d'eau devait être ajustée selon que l'on cuisinait du riz nouveau ou du riz ancien, et la cuisson était terminée jusqu'à ce que le riz ait absorbé toute l'eau. On dit que c'est à cette époque que les gens ont commencé à débattre de la façon de cuire le riz.

A peu près au même moment, l'habitude de prendre trois repas quotidiens s'est imposée, ainsi que le développement d'un régime alimentaire moderne.

En outre, les variétés de riz ont commencé à être améliorées. Le gouvernement Meiji (1868-1912) a modifié la perception de l'impôt sur le riz en un système monétaire et, à partir de 1868, l'élevage à grande échelle a été lancé dans le but d'augmenter le rendement des productions agricoles.

Actuellement, le Koshihikari est le riz le plus distribué au Japon. Il a été mis au point en 1956 et s'est rapidement imposé comme une variété de premier plan car il était d'une qualité et d'un goût excellents et résistait à la maladie la plus grave de l'époque, le "mildiou du riz". La production a progressé dans diverses régions du pays et, depuis 1979, c'est la variété la plus plantée au Japon. Depuis, les variétés de riz n'ont cessé de s'améliorer, et en 2019, on comptait 500 variétés enregistrées, dont 271 étaient cultivées pour l'alimentation de base.

Malheureusement, il y a aussi un côté sombre à cette histoire : les agriculteurs qui travaillent les rizières grisonnent et sont de moins en moins nombreux. Les parcelles abandonnées et envahies par la végétation sont monnaie courante. En raison de la petite taille de leurs exploitations et de la concurrence, de nombreux agriculteurs n'arrivent pas à joindre les deux bouts. En effet, selon certains commentateurs, l'agriculture japonaise n'a ni argent, ni jeunesse, ni avenir. En 1960 par exemple, la consommation annuelle moyenne était de 118 kilogrammes par personne. Elle n'est aujourd'hui plus que de 53,5 kilogrammes, c'est-à-dire environ la moitié du riz qu'ils consommaient il y a 60 ans.

Tout au long des années d'après-guerre, le gouvernement a pris sur lui de protéger les intérêts des agriculteurs, et les choses n'ont pas changé, notamment face à la menace des importations de riz. Même dans l'accord commercial de 2019 avec les Etats-Unis, les droits de douane et les quotas sur le riz américain importé au Japon fixés au début des années 1990 sont restés en place, annulant les dispositions du TPP, le traité de libre-échange TransPacifique, selon lesquelles le Japon aurait accepté 70 000 tonnes de riz américain par an sans droits de douane. Mais le retrait des Américains du TPP en 2017 a permis d'éviter, pour l'instant, cette situation.

Quel est donc l'avenir de la riziculture au Japon ? Selon un document gouvernemental de 2018, le riz premium, qui se vend à des prix relativement élevés sur le marché et peut augmenter les revenus des agriculteurs, bénéficie d'un soutien promotionnel important de la part des autorités locales. Alors que la concurrence entre les régions cultivant du riz de qualité s'intensifie, le riz utilisé pour l'alimentation animale – qui est subventionné par le gouvernement national – devient rapidement une culture populaire auprès des agriculteurs également.

L'Organisation nationale de recherche sur l'agriculture et l'alimentation concentre désormais ses efforts sur la création de variétés de riz nationales sûres et fiables qui produisent des rendements élevés, possèdent une bonne saveur et sont faciles à cultiver, afin de faire correspondre l'offre et la demande entre les producteurs et le commerce.

Gianni Simone



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

L'amélioration des techniques de culture au fil des siècles a permis au riz de s'imposer.

DESTIN Nishijima Toyozô, le défenseur

Considéré comme le plus grand spécialiste du pays en matière de riz, le patron de Suzunobu ne lâche rien.

Nishijima Toyozô est sans doute l'expert japonais le plus connu dans le domaine du riz. Après avoir obtenu son diplôme de la faculté de médecine vétérinaire et d'élevage de l'université de Kitasato, il a travaillé pour le Conseil de modernisation de l'agriculture de Hokkaidô (devenu Centre technologique pour la modernisation agricole de Hokkaidô) jusqu'en 1988, date à laquelle il a repris l'entreprise familiale, le magasin de riz Suzunobu Shôten (www.suzunobu.com, 2-1-15 Nakane, Meguro, Tôkyô 152-0031). Actuellement, on y trouve plus de 100 variétés de riz.

Il a mis à profit ses connaissances en "ingénierie agricole" et l'expérience acquise lors de ses visites dans les zones de production à Hokkaidô (voir *Zoom Japon* n°78, mars 2018) pour devenir un "sommelier" du riz très respecté, avec un public fidèle d'amateurs de la céréale. En plus d'être chargé de cours dans le département de cuisine japonaise d'une école culinaire, il aide les agriculteurs à améliorer les variétés de riz, participe à des programmes de revitalisation régionale et apparaît souvent dans les journaux, les magazines et les émissions de télévision et de radio. Tout en travaillant dans le secteur de la vente au détail, Nishijima Toyozô n'a pas peur d'appliquer son expertise à différents domaines de son travail. *"A Hokkaidô, j'ai travaillé sur la conception de rizières et des calculs structurels liés aux digues. A l'époque, je n'imaginais pas que les connaissances acquises à l'université ou au travail pourraient être appliquées à une rizière, mais elles se sont en fait révélées très utiles. Apprendre à connaître les sols et acquérir des connaissances en matière de génie civil agricole est l'une de mes forces aujourd'hui"*, assure-t-il.

"Depuis quelque temps, les détaillants indépendants vendent du riz qui leur tient à cœur en l'achetant directement aux producteurs afin de se différencier des supermarchés. Lorsque j'ai repris le magasin, j'ai fait le tour de différentes régions dans ce but, mais avant cela, je voulais aussi étudier les variétés de riz et les zones de production. Cependant, en parcourant le pays, j'ai été choqué de voir le manque de jeunes prêts à poursuivre le travail de leur père et la sombre réalité des rizières", ajoute-t-il. Lorsque les régions sont en déclin, les emplois disparaissent et les maisons sont laissées à l'abandon. Dans de telles conditions, les jeunes et les familles n'ont d'autre choix que de déménager dans une ville plus grande, accélérant encore le déclin local.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Selon lui, pour mettre fin à ce cercle vicieux, il faut ajouter de la valeur à ces lieux pour les rendre à nouveau attrayants. *"Lorsque vous cultivez du riz, vous êtes à la merci de la nature. Une année, vous pouvez avoir beaucoup de riz et une année plus tard, la récolte sera mauvaise. Et puis, bien sûr, il y a les catastrophes naturelles, comme les fortes pluies. Je me suis donc demandé si je pouvais transmettre les joies et les difficultés de la riziculture aux consommateurs, en les invitant à avoir une relation plus intime et concrète avec les zones de production."*

L'activité tous azimuts de Nishijima Toyozô comprend non seulement la mise en relation avec les producteurs, mais aussi avec le groupe JA [réseau de coopératives agricoles composé de 562 branches qui fournissent à leurs membres des intrants pour la production, se chargent du conditionnement, du transport et de la commercialisation des produits agricoles, et fournissent des services financiers] et l'ensemble des acteurs de la région. *"Nous avons créé une marque qui ne peut être produite que dans cette région, comme le vin"*, explique-t-il. *"Les producteurs, les coopératives agricoles régionales et les autres municipalités, les préfectures et les magasins de riz travaillent ensemble pour créer un riz adapté au moment, en travaillant sur de nouvelles méthodes de culture et en créant une marque de riz avec des idées libres, sans être liés par des concepts conventionnels. En outre, nous tentons de revitaliser la zone de production en formant les successeurs des nombreux agriculteurs qui deviennent maintenant trop âgés pour continuer leur travail. A cette fin, nous avons lancé notre propre projet, en explorant des méthodes de culture du riz qui tirent parti de l'environnement de chaque région, et en créant de*



Kuromai (riz noir) en provenance d'Akita.

nouvelles marques de riz aux caractéristiques et au goût uniques", confie-t-il.

Il dit qu'il ne prend jamais de vacances car il est toujours en train de visiter une région différente du pays. *"Puisque, comme détaillant, j'ai un contact direct avec de nombreux consommateurs et que je comprends le côté commercial de la riziculture, on me demande souvent de donner mon avis. Toutefois, je n'obtiens pas autant d'informations que je le souhaiterais, notamment de la part des nombreux agriculteurs locaux qui sont fiers de tout faire eux-mêmes, de la production à la distribution. Ils ne cessent de dire que le riz que je produis est le meilleur. C'est peut-être vrai, mais ils vivent dans le passé. L'époque où les individus pouvaient tout faire est révolue. L'heure est venue pour toute la région de travailler ensemble. C'est pourquoi nous devons revitaliser les coopératives agricoles communautaires"*, estime-t-il.

Le prix du riz japonais a été maintenu à un niveau relativement élevé en raison de la modeste taille de la plupart des exploitations. *"Je ne pense pas que l'agriculture à grande échelle soit possible au Japon, car c'est un pays essentiellement montagneux"*, reconnaît-il. *"Nos prix ne peuvent pas rivaliser avec les marques étrangères car les coûts de production ne peuvent pas être réduits. Ce qui se passe, c'est que de plus en plus de gens abandonnent l'agriculture et cela entraîne l'effondrement progressif de notre économie agricole. Les terres agricoles sont progressivement abandonnées, en particulier dans les endroits les plus difficiles, comme les zones montagneuses. Non seulement les rizières non entretenues s'assèchent, mais le sol se fissure en raison de la croissance des arbres et des plantes sauvages, et elles perdent leur fonction de barrage qui stocke l'eau. Par conséquent, lorsqu'il pleut abondamment, l'eau de pluie s'écoule facilement dans le sol depuis la partie fissurée, provoquant des glissements de terrain désastreux. Lorsque cela se produit, vous perdez un sol fertile et même les précieuses terres agricoles que vous avez construites au fil des siècles, ce qui rend presque impossible leur renaissance. Je pense qu'il est temps de repenser ce que sont les terres agricoles et ce que représente le riz pour les Japonais"*, lance-t-il avec conviction.

Le riz est l'aliment de base au Japon depuis des temps anciens, et selon Nishijima Toyozô , il est le mieux adapté aux estomacs japonais. *"Au fil des siècles, notre intestin s'est adapté pour digérer et absorber le riz. Cependant, le marché alimentaire au Japon s'est diversifié au point que les magasins et les supermarchés ont été inondés d'aliments provenant d'autres cultures. Bien entendu, ce n'est pas une mauvaise chose en soi. Cependant, pour des raisons économiques, il y a de plus en plus de ménages où le mari et la femme*



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

NISHIJIMA Toyozô fait la promotion du riz, estimant qu'il permettra d'éviter le déclin du pays.

travaillent tous les deux, de sorte qu'ils mangent souvent au restaurant ou achètent des plats préparés au supermarché ou à la supérette en rentrant du travail. La vérité est qu'au cours d'une journée de trois repas, un nombre croissant de Japonais ne mangent pas de riz, même une seule fois. En d'autres termes, la culture du riz risque de disparaître. C'est pourquoi je demande instamment aux gens de cuisiner à nouveau du riz. Manger du riz, c'est manger le type d'aliments sains qui nous convient le mieux. Il n'est pas exagéré de dire que cuisiner du riz chez soi, c'est préserver la cuisine japonaise", affirme-t-il.

"Pour mener une vie saine, nous avons besoin de suffisamment d'énergie, et pour cela, il est important d'avoir une alimentation équilibrée, centrée sur notre aliment de base et des plats d'accompagnement sains comme le poisson grillé, le nattô *(soja fermenté), la soupe* miso, *les plats mijotés et les aliments saumurés. Ils se marient tous bien avec le riz. Même lorsque vous êtes rassasié, votre estomac est moins lourd. Le riz est un aliment sans additifs. Le riz n'est pas un produit transformé. Il constitue la matière première elle-même, et vous n'avez besoin que d'eau pour le cuire. En revanche, le pain nécessite d'autres éléments comme de la margarine, du sucre, du sel, etc., et le pain vendu en supermarché contient des additifs tels que de la levure, des émulsifiants, de l'acétate de sodium, des édulcorants et des épices. De plus, le pain est généralement consommé avec de la viande, du jambon et des œufs, du bacon, du lait et de la salade. Tous ces aliments sont très majoritairement riches en graisses. Par conséquent, si vous choisissez le riz, vous aurez plus de possibilités de consommer des aliments tels que le poisson, les produits à base de soja, les aliments fermentés et les algues. Encore une chose : si vous voulez simplement apprécier le goût du riz soigneusement sélectionné, il suffit de le saupoudrer de sel"*, rappelle l'expert.

"Nous vivons à une époque où tout le monde semble être occupé et a peu de temps pour cuisiner à la maison. Pourtant, c'est à la maison que les enfants goûtent pour la première fois à différents types d'aliments. S'ils ne mangent pas du bon riz pendant ces années de formation, ils garderont probablement cette image négative même quand ils seront adultes. C'est pourquoi j'insiste toujours pour que les personnes âgées jouent un rôle dans la transmission du goût en servant du riz savoureux à leurs petits-enfants. Après tout, les générations plus âgées ont cuisiné du riz toute leur vie et le font le mieux. Elles en connaissent tous les secrets. Par exemple, une fois que le riz est prêt, il ne peut pas être gardé au chaud dans le cuiseur à riz. Le riz bien cuit est plus doux et plus savoureux lorsqu'il est consommé tel quel. Si vous le gardez au chaud, son goût sera plus prononcé et le riz sera écrasé et deviendra collant. Donc, dès que le cuiseur à riz vous indique que la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle et utilisez votre shamoji pour le mélanger délicatement. Et si vous ne pouvez pas manger tout le riz en une journée, gardez les restes au congélateur", note NISHIJIMA Toyozô.

En parlant de cuisson, l'eau est, selon lui, la chose qui affecte le plus la qualité de votre expérience culinaire. *"L'eau est le seul 'assaisonnement' dont vous avez besoin. Je suis toujours à la recherche d'un bon purificateur d'eau, car l'eau est tellement importante pour faire du riz qui a bon goût. Le riz et l'eau sont inséparables l'un de l'autre, mais il est difficile de les combiner. Vous pouvez avoir le plus délicieux des riz, mais si l'eau est mauvaise, peu importe la qualité du riz, le résultat sera insatisfaisant"*, assure-t-il.

"Pendant longtemps, les purificateurs d'eau étaient loin d'être idéaux. Selon le type d'eau que vous utilisez (par exemple alcaline ou électroly-

sée, avec ajout de minéraux ou d'autres choses), le mode de cuisson du riz sera complètement différent. Le problème avec le riz est qu'il n'existe pas de règle standard à suivre. Pour évaluer le riz sur notre site, nous cuisons une marque tous les deux jours pour comparer les goûts, mais si les conditions ne sont pas constantes, les résultats sont faussés. Dans tous les cas, n'utilisez jamais l'eau du robinet car elle en altère le goût. Dans le passé, lorsque je faisais mes évaluations, je devais utiliser de l'eau minérale du commerce pour le nettoyage et la cuisson du riz. Heureusement, il existe aujourd'hui de bien meilleurs purificateurs qui se contentent de filtrer l'eau ; ils éliminent le chlore tout en conservant les minéraux si importants."

Devant le choix de riz disponibles dans le magasin de NISHIJIMA Toyozô, vous avez le droit de vous sentir dépassé par la tâche d'en sélectionner un. *"Tout d'abord, vous devez expliquer ce que vous aimez. Au lieu de choisir une variété célèbre comme Koshihikari, je pense qu'il est préférable de chercher quelque chose qui convient à votre palais. Si vous n'avez pas encore pris conscience de vos goûts, essayez d'acheter de petites quantités de différentes variétés en provenance de diverses régions, de Hokkaidô à Kyûshû"*, rappelle-t-il.

"Différentes variétés de riz sont désormais produites dans tout le Japon et les caractéristiques de chaque variété sont expliquées en détail : collant, sucré, arôme, etc. Il est donc préférable de comparer le riz de différentes zones de production et de trouver celui qui convient à votre goût. Par ailleurs, si le riz est produit près de la mer, il se marie bien avec les fruits de mer, et le riz des montagnes s'accorde facilement avec les champignons et les plantes sauvages comestibles", poursuit-il.

"En règle générale, le riz local, c'est-à-dire le riz cultivé près de chez vous, est toujours un bon choix. Le riz local se marie bien avec l'eau et les aliments locaux, car il est communément appelé 'production locale pour une consommation locale'. Donc, si un riz est cultivé dans votre région, vous devez absolument l'essayer. A propos, le riz vendu dans les supermarchés est conditionné dans la zone de production, distribué et ensuite aligné dans les magasins, de sorte que lorsque la plupart des riz arrivent dans les rayons, ils ont été conditionnés depuis plus d'une semaine, ce qui n'est pas une bonne chose. Lorsque vous achetez du riz, choisissez-en un dont la date de conditionnement est récente", conseille le spécialiste.

On dit que le riz brun est bon pour la santé, mais, d'après lui, cela ne signifie pas pour autant qu'il faille en manger tous les jours. *"Par exemple, il est préférable d'éviter le riz brun lorsque vous ne vous sentez pas bien. Au lieu de manger trois repas de riz brun par jour, en l'alternant avec du riz blanc et des nouilles, on active les intestins en donnant une quantité appropriée de stimulation à l'abdomen, et le riz brun excrète l'excès de nourriture"*, nous précise-t-il.

La conservation du riz est une autre question délicate. *"Le riz est actuellement traité comme un aliment frais. Sa fraîcheur diminue au bout d'une semaine environ, l'idéal est donc de consommer du riz fraîchement poli dans un court laps de temps. Si vous achetez une grande quantité de riz, divisez-le en petits morceaux et stockez-le dans le compartiment à légumes du réfrigérateur afin que le riz hiberne et que sa fraîcheur dure environ trois fois plus longtemps. Il n'est pas recommandé de le conserver à température ambiante. Les hivers japonais étant particulièrement secs, le riz a tendance à se fissurer, ce qui entraîne une cuisson inégale et une texture très médiocre"*, recommande NISHIJIMA Toyozô.

D'après lui, le riz est bien plus que l'aliment de base du Japon. *"De nos jours, il est naturel que, quelle que soit la variété choisie, la qualité moyenne soit assez élevée. C'est pourquoi les choix des consommateurs sont souvent dictés par des raisons économiques : moins c'est cher, mieux c'est. Ils ne se soucient pas de la variété et du lieu d'origine. En conséquence, des zones de production entières tombent en récession et les jeunes quittent la campagne. Cependant, pour changer cette situation, de jeunes producteurs entreprenants jouent depuis peu un rôle central dans chaque région, et il existe un mouvement actif pour produire des variétés uniques. J'espère que le riz aidera les différentes régions à rajeunir et à dynamiser la terre. Si suffisamment de jeunes trouvent de la valeur dans l'agriculture, je pense que cela renforcera la communauté locale et conduira à une revitalisation"*, affirme le propriétaire de Suzunobu Shôten.

"Le riz est facile à stocker, facile à cuisiner et constitue une source d'énergie idéale. Il a beaucoup de sens en tant qu'aliment de base", conclut-il, lui qui se démène pour redonner au riz toute sa place dans l'alimentation des Japonais qui ont eu tendance à lui tourner le dos ces dernières années.

G. S.



Dans son magasin de Meguro, à Tôkyô, NISHIJIMA Toyozô propose plus de 100 variétés de riz.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

AVENIR A Tôme, on ne baisse pas les bras

Dans cette région célèbre pour la qualité de son riz, les habitants veulent perpétuer les traditions.

Quittez les routes touristiques habituelles le long de la côte de la péninsule de Noto, avancez vers les collines situées au milieu d'Oku-Noto, dans la préfecture d'Ishikawa, et vous atteindrez enfin le district de Tôme. Pendant longtemps, il s'agissait d'une simple zone montagneuse isolée, composée de cinq villages entourés de trois grandes rivières. En hiver, toute la région est souvent ensevelie sous 2 mètres de neige. Pourtant, malgré ces conditions de vie difficiles, c'est une région où la nature a été chérie, où l'agriculture et la sylviculture ont prospéré, et où le paysage n'a pas changé depuis les temps anciens. La région d'Iwaido, en particulier, a été désignée par le ministère de l'Environnement comme l'une des 500 zones nationales *Satochi Satoyama*, importantes pour la conservation de la biodiversité.

Le district de Tôme est alimenté par les ruisseaux aux eaux claires de la Machino, de la Kawarada et de la Yamada, qui sont les principales rivières d'Oku-Noto, où diverses créatures, dont une colonie de lucioles de Genji, y ont trouvé l'environnement idéal pour prospérer sans être dérangées. La forêt vierge de hêtres s'étend sur le mont Hatsubushi à une altitude de 544 mètres, et il a été confirmé qu'elle est habitée par des espèces de libellules telles que l'épiophlebia superstes et les nains écarlates. L'histoire d'Oku-Noto ne date pas d'hier. Son développement est lié à la légende de l'armée Taira dissoute après sa défaite face aux Minamoto. Elle s'est dispersée dans tout le Japon. En 1185, la famille Taira (également connue sous le nom de Heike), qui avait brièvement prospéré en tant que puissance politique au Japon, a été vaincue par les Minamoto (c'est-à-dire les Genji) lors de la bataille maritime finale du Dan-no-ura. 13 survivants ont atteint le district de Tôme. 5 d'entre eux étaient des experts en arts martiaux qui s'adonnaient également à l'agriculture. 3 fondèrent des temples : Gokuraku-ji, Senkô-ji, et Jôraku-ji. Ils étaient dirigés par Tokitada, exilé à Oku-Noto par les Minamoto.

Dans une région montagneuse fermée, la culture du riz était un élément clé, et au XVIIe siècle, un système appelé *kokudaka* fut conçu par le shogunat Tokugawa afin de déterminer la valeur des terres à des fins fiscales. Cette valeur était exprimée en termes de *koku* de riz. 1 *koku* (environ 150 kilogrammes) était généralement considéré comme la quantité de riz pour nourrir une personne pendant un an. A cette époque, on disait que le *kokudaka* de Noto était d'environ 1 000 *koku*. En 1670, le seigneur Maeda autorisa les agriculteurs à construire des rizières en terrasses afin d'exploiter le potentiel du terrain. Elles ont survécu jusqu'à aujourd'hui, et par une fraîche après-midi d'août, Shûden Katsuyoshi, un agriculteur local et membre de la coopérative de riz de Tôme, nous a guidés. Il est né et a grandi dans cette région. Il a été témoin de sa lente ouverture au monde extérieur. *"Cette route a été construite au milieu des années 1970"*, explique-t-il. *"Puis l'ouverture de l'aéroport en 2003 a changé la donne. Avant cela, notre village était un cul-de-sac, presque complètement isolé du reste de la péninsule. Les seuls chemins existants à l'époque étaient tellement étroits et accidentés que les voitures ne pouvaient pas passer."*



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Un musée sur la riziculture et la sylviculture de la région permet de se familiariser avec les traditions.

Nous sommes entourés de rizières et de forêts dans toutes les directions. *"Autrefois, les rizières que vous voyez tout autour de nous étaient plus petites. Grâce à la technologie et à l'utilisation d'outils agricoles modernes, nous avons pu étendre progressivement notre activité"*, confie-t-il. L'agriculture mise à part, une partie de l'activité de Shûden Katsuyoshi tourne autour du bois de construction. *"Il y a encore 30 ans, le bois était une bonne source de revenus, mais aujourd'hui, les prix ont chuté et cela ne vaut plus guère la peine de faire des efforts."* Il admet que pendant de nombreuses années, il n'était qu'un agriculteur à temps partiel. *"J'étais un salarié qui ne travaillait dans les champs que le week-end. Ce n'est qu'après avoir pris ma retraite que j'ai repris l'agriculture comme activité à plein temps. De toute façon, mon champ est relativement petit."*

Le district de Tôme a une superficie agricole totale de 60 hectares qui produit annuellement entre 180 et 200 tonnes de riz. Cependant, tous les champs que nous croisons ne sont pas utilisés pour la culture du riz. Certains d'entre eux semblent même avoir été abandonnés et laissés à l'abandon. *"Comme vous pouvez l'imaginer, ce sont des champs qui demandent beaucoup d'entretien. L'agriculture elle-même est désormais beaucoup plus facile grâce à la technologie, mais il y a encore des tâches que l'on doit faire à l'ancienne, comme faucher les berges des terrasses et gérer le réseau d'irrigation"*, note le riziculteur.

Interrogé sur les principaux changements dont il a été témoin dans la région, Shûden Katsuyoshi répond que tout d'abord, les rizières sont plus grandes. *"De plus, beaucoup de gens ne sont plus aussi intéressés qu'avant à garder un champ d'apparence propre. Tant qu'ils peuvent produire leur part de riz, l'aspect de la rizière importe peu. On peut généralement deviner l'âge des propriétaires en fonction de l'aspect de leurs champs. Les jeunes générations trouvent toujours une certaine fierté à rendre leurs propres champs propres"*, affirme-t-il. En nous promenant en voiture, nous admirons de nombreux exemples de maisons traditionnelles construites dans le style *kayabuki* (maison à toit de chaume). Malheureusement, la plupart d'entre elles sont aujourd'hui vides et tombent lentement en ruine. *"Le principal problème est le manque de charpentiers capables de faire le travail. De plus, nos enfants ne sont pas intéressés par leur préservation, c'est donc un autre aspect de la culture traditionnelle qui est*

appelé à disparaître rapidement", regrette-t-il. Etant donné que couper, empaqueter et remplacer le chaume est une entreprise longue et coûteuse, la plupart des maisons qui ont encore du chaume sont maintenant recouvertes de panneaux de tôle ondulée pour les empêcher de pourrir. Bien que le chaume ne soit pas visible, il est facile de repérer ces maisons sur les flancs des collines car elles ont des toits épais et hauts.

Un exemple particulièrement étonnant d'architecture de style *kayabuki* est une résidence tentaculaire dont la version actuelle date du début du XVIIIe siècle, mais le bâtiment d'origine était encore plus ancien. Le propriétaire explique qu'à l'origine, le bâtiment principal avait un plafond encore plus haut, mais qu'ils ont dû remplacer l'ancien toit par un toit moderne. Pourtant, ils ont réussi à l'inscrire sur la liste des biens culturels d'importance nationale. La pièce de résistance du lieu est un magnifique jardin qui n'aurait pas sa place dans un temple ou un sanctuaire. Le bâtiment lui-même est une énorme structure remplie de pièces et d'un grand espace cuisine où les clients peuvent déguster des nouilles *soba* et d'autres plats. Malheureusement, il succombe lentement aux aléas du temps et a besoin de l'aide financière de l'Etat pour être sauvé.

Au milieu du déclin général de la région, il y a environ 9 ans, SHÛDEN Katsuyoshi et d'autres agriculteurs ont eu l'idée de créer une coopérative qui commercialiserait le riz de Tôme sous une seule marque. *"La coopérative, appelée Tôme Yume o Kataru-kai (littéralement "Association pour évoquer nos rêves"), est notre stratégie pour mettre fin au dépeuplement et à la décadence de la région, et pour soutenir l'activité agricole de ses membres",* explique-t-il. *"J'ai maintenant 68 ans, et l'âge moyen de la population agricole est d'environ 60 ans. Si nous voulons accomplir quelque chose, nous devons agir rapidement. Tôme dispose d'une nature riche et nous voulons continuer à protéger notre environnement naturel et la vie basée sur la riziculture en établissant des liens avec les résidents locaux et les personnes extérieures grâce à une riziculture de qualité."*

"La qualité de l'eau est très importante pour la culture d'un riz de haute qualité, et notre coopérative est fière d'utiliser une eau propre et non polluée provenant directement des collines environnantes. Quand j'étais enfant, nous avions l'habitude de boire cette eau", assure SHÛDEN Katsuyoshi. *"Maintenant, il n'est plus recommandé de la boire en raison de la présence de sangliers."*

Après avoir été reconnus comme une zone importante de *Satochi Satoyama*, les agriculteurs et les militants de Tôme ont déployé leurs efforts pour préserver la biodiversité du district à travers un certain nombre de mesures de protection. *"Une visite à Tôme est une occasion unique d'admirer différentes sortes de fleurs, d'oiseaux et d'insectes dans les champs, les ruisseaux et les forêts. Vous pouvez difficilement trouver de tels endroits dans un environnement urbain. Ils ont disparu depuis longtemps. Nous voulons, par tous les moyens possibles, faire reconnaître l'importance d'un tel espace naturel, partager sa valeur, le préserver et le transmettre à la prochaine génération. J'espère que de plus en plus de personnes saisiront l'occasion de visiter Tôme et de découvrir un espace aussi unique",* déclare l'agriculteur.

Bien que le district soit relativement petit et que la coopérative commercialise tout son riz sous une seule marque, le goût du riz varie beaucoup en fonction de l'emplacement des champs, de leur exposition au soleil, etc. Ainsi, lorsque la coopérative reçoit une commande d'un nouveau client, elle envoie le riz d'un de ses membres au hasard, selon un système de rotation. Si le client aime ce riz en particulier, il peut, à partir de la deuxième commande, continuer à recevoir le riz issu de ce producteur en particulier.

"Au-delà des différences, de manière générale, le district de Tôme jouit d'une position enviable qui favorise la production d'un riz délicieux, grâce au climat propre à cette région montagneuse et à la grande différence de température entre le jour et la nuit. Le riz produit de l'amidon par photosynthèse pendant la journée et le stocke dans les épis la nuit. Si la température nocturne reste trop élevée, tout l'amidon est consommé, mais à Noto, la forte différence de température entre le jour et la nuit contribue à conserver l'amidon stocké, ce qui donne un riz savoureux et collant, à la texture et à la douceur particulières", explique avec assurance SHÛDEN Katsuyoshi.

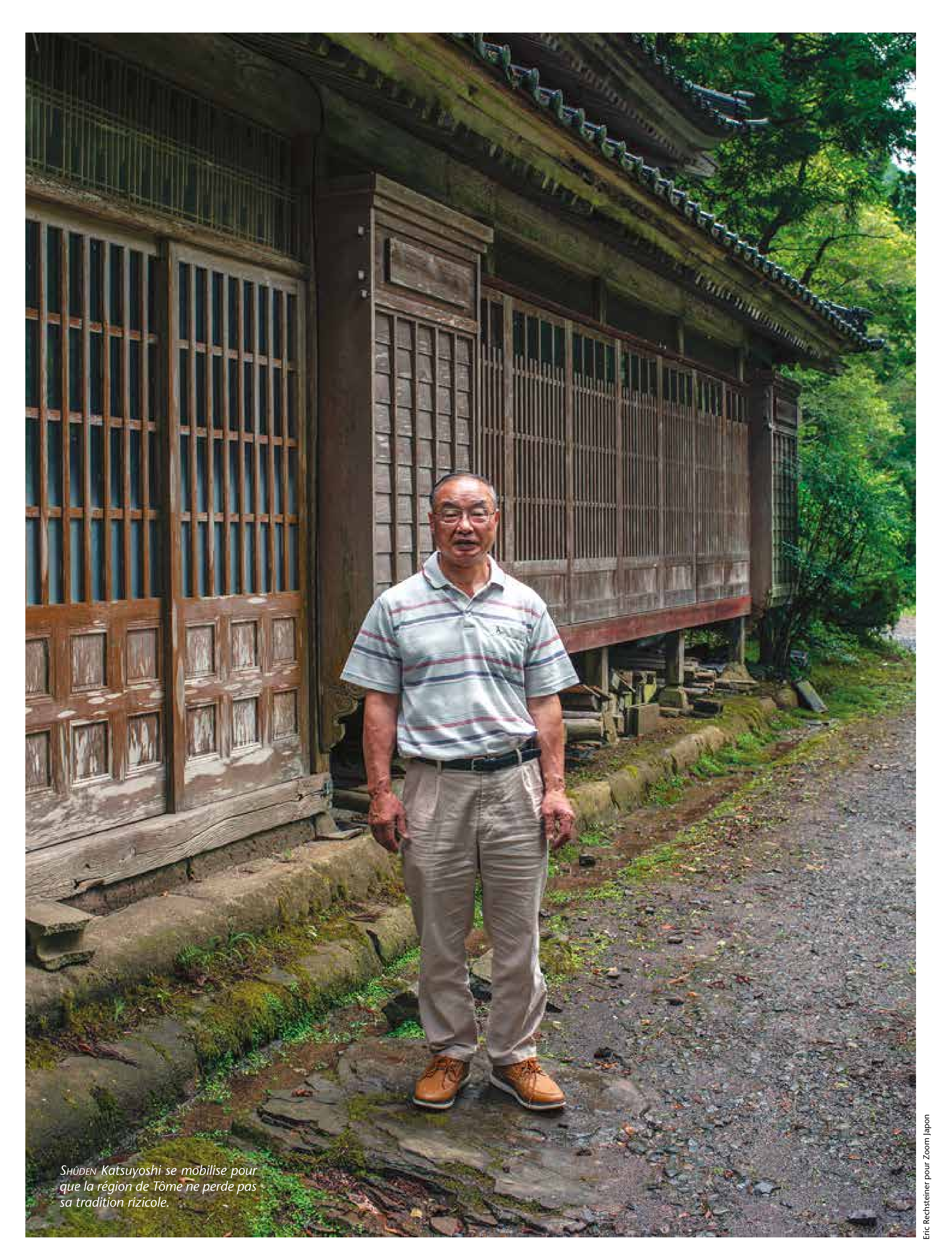
Afin de fidéliser les clients, la coopérative a mis en place plusieurs activités pour qu'ils se sentent directement impliqués dans la communauté d'Oku-Noto. Ceux qui peuvent acheter leur riz sans interruption tout au long de l'année, par exemple, sont certifiés comme résidents spéciaux de la région de Tôme et bénéficient d'avantages particuliers, l'objectif étant de les amener à penser que le district est leur deuxième patrie. Voici le contenu de leur opération :

1. La coopérative envoie des plantes sauvages et d'autres produits spéciaux à deux reprises, au printemps et à la fin de l'année.
2. Ceux qui ont la possibilité de visiter Noto sont accueillis par des guides et des conteurs locaux qui leur expliquent les caractéristiques naturelles, la tradition et la culture de la région.
3. On leur présente également les hébergements, les restaurants, etc. des environs en rapport avec la culture locale.
4. Ceux qui le souhaitent peuvent également faire l'expérience de la culture du riz, en participant aux travaux agricoles saisonniers.
5. En hiver, lorsque toute la région est recouverte de neige, les clients sont guidés dans les zones montagneuses lors de sorties en ski nordique.
6. Il est également possible de cueillir des myrtilles ou des fraises dans les exploitations affiliées.

La prochaine étape de la coopérative pour générer de l'argent et faire de Tôme une zone financièrement autonome consiste à attirer les touristes à Oku-Noto. *"Nous prévoyons d'ouvrir une maison d'hôtes. Un résident local est prêt à nous donner gratuitement une maison abandonnée, et nous allons la rénover avec l'aide d'une subvention nationale",* affirme le riziculteur. Des bâtiments dont la valeur culturelle est reconnue sont également disséminés dans la région, notamment ceux liés à la légende dite du singe démon selon laquelle un vieux singe, vivant dans une grande grotte qui s'étendait jusqu'à la mer de Sosogi, est apparu un jour dans le village. Il y a tué une jeune fille et dévasté les rizières, si bien que les villageois l'ont baptisé le "singe démon". D'après la légende, l'empereur Sui'nin, le 11e empereur selon la généalogie traditionnelle, aurait eu vent de l'histoire et envoya un grand nombre de dieux pour l'empêcher de nuire à nouveau. On dit que le nom de Tôme (littéralement "coup dans l'œil") viendrait de la façon dont le démon a été vaincu. Finalement, les villageois ont construit un sanctuaire pour calmer l'esprit du singe démon. Le sanctuaire d'Iwaido se dresse encore aujourd'hui près d'une rivière pittoresque dotée d'un pont en bois traditionnel. Ce sanctuaire possède une biographie du singe démon écrite en 1845 à la fin de la période Edo (1603-1868).

La coopérative s'est également mobilisée pour réunir des fonds et ouvrir le musée de la riziculture et de la sylviculture de Satoyama, où les gens (en particulier les jeunes) peuvent se familiariser avec la vie d'autrefois. L'endroit regorge d'outils, de vêtements et de documents agricoles anciens fascinants et, une fois bien organisé, il offrira une introduction inestimable à la vie traditionnelle dans la campagne japonaise.

Quant à l'avenir du tourisme à Oku-Noto, les habitants misent sur un nouveau projet, la Route du Dragon, une nouvelle route touristique qui traverse les préfectures d'Aichi, de Gifu, de Toyama et d'Ishikawa, du sud au nord, dans la région de Chûbu, au cœur de l'île principale de Honshû. Elle a été baptisée "Route du Dragon" car la forme de la région ressemble à un dragon mystique qui se lève, la péninsule de Noto étant assimilée à sa tête. Les innombrables attraits de cette région comprennent, selon le site Internet consacré au projet, *"un large éventail de cultures traditionnelles et historiques, de magnifiques paysages naturels qui changent d'une saison à l'autre, une abondance de délices de la terre et de la mer, et des sources chaudes apaisantes qui soulagent la fatigue de la vie quotidienne."* Tout un programme auquel SHÛDEN Katsuyoshi et ses collègues espèrent que les futurs visiteurs souscriront. **G. S.**



SHÛDEN Katsuyoshi se mobilise pour que la région de Tôme ne perde pas sa tradition rizicole.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

TENDANCE Dans les bols, pas dans les livres

Contrairement à d'autres aliments bien traités par la culture pop, le riz suscite un intérêt bien moindre.

La culture du riz est tellement forte au Japon que, dans un sens, elle est considérée comme allant presque de soi. Les rizières, par exemple, appartiennent tellement au paysage que de nombreuses histoires, et d'innombrables romans et films évoquent des scènes où le riz est planté, récolté, vendu, cuisiné ou mangé. En revanche, il n'est pas facile de trouver des œuvres de fiction où cet aliment occupe une place centrale.

C'est le cas de *Kome* [*Gens de rizière*, inédit en France], un film d'IMAI Tadashi dont les protagonistes sont des riziculteurs qui luttent pour survivre dans un monde rude. Le film est sorti en 1957, une année importante dans l'histoire du Japon, car le pays laissait enfin derrière lui les années difficiles de l'après-guerre. L'énergie nucléaire était considérée comme le meilleur moyen d'atteindre l'autosuffisance énergétique et, un an plus tard, le gouvernement allait approuver le projet de construction du Shinkansen, le train à grande vitesse. Pourtant, l'électricité n'était disponible que la nuit dans les zones rurales. Dans les grandes villes, les voitures, l'eau courante, le gaz et le téléphone étaient peut-être chose courante, mais pour de nombreuses familles vivant dans la campagne profonde d'Ibaraki, où se déroule l'histoire, tout cela relevait encore du rêve.

L'œuvre d'IMAI Tadashi dépeint la vie de personnes pauvres qui tentent de garder la tête hors de l'eau et de s'accrocher au peu qu'elles ont tout en essayant de rembourser leurs dettes. Une agricultrice, par exemple, est le soutien de sa famille car son mari est malade et trop faible pour travailler. Elle essaie de gagner de quoi tenir toute l'année en travaillant dans une petite rizière et en pêchant des anguilles avec l'aide de sa fille qui vient d'avoir 18 ans. Cependant, son propriétaire (lui-même loin d'être riche) veut récupérer sa petite rizière pour la donner à son fils, afin que le jeune garçon puisse fonder sa propre famille. Ensuite, deux jeunes hommes retournent dans leur petit village et tentent de subsister en tant que pêcheurs. Ils louent un chalutier à un propriétaire de bateau et, pour rester dans la course, ils finissent par enfreindre la loi en pêchant au-delà de la zone permise.

Le cadre naturel (Tsuchiura, le mont Tsukuba et le lac Kasumigaura, le deuxième plus grand du Japon) est magnifiquement photographié, mais les personnages n'ont guère le temps d'en profiter. Ils sont trop occupés à essayer de survivre.


Tôei

Dans son film Kome, *IMAI Tadashi souligne les difficultés rencontrées par les riziculteurs.*

Le film s'ouvre sur la fête annuelle de la plantation du riz et montre ensuite le quotidien des paysans – plantation manuelle du riz, puisage de l'eau dans les rizières à l'aide d'une roue à eau actionnée par les pieds, désherbage sous le soleil brûlant, soirées alcoolisées. Il y a des jeunes partout, mais bientôt, beaucoup d'entre eux seront obligés de quitter la campagne pour trouver des emplois manuels à Tôkyô et dans d'autres grandes villes. Quelques années plus tard, le plan national de développement global conduira à l'industrialisation de la région et le Premier ministre TANAKA Kakuei (voir *Zoom Japon* n°69, avril 2017) promettra des travaux publics à grande échelle. Cependant, aujourd'hui encore, seule une petite partie du secteur agricole est rentable. Il dépend encore de l'aide de l'Etat. En même temps, on a l'impression que la vie à la campagne dans les années 1950 était dure mais que les gens ne se sentaient pas seuls. Aujourd'hui, la campagne est principalement peuplée de personnes âgées.

Avance rapide jusqu'en 2021 avec le riz au cœur de *Dai kome sôdô* [*Angry Rice Wives*, inédit en France]. Le réalisateur MOTOKI Katsuhide est surtout connu pour ses comédies et ses films fantastiques, mais cette fois, il se plonge dans l'histoire du Japon et s'attaque à l'émeute du riz de 1918 qui s'est produite dans une pauvre cité de pêcheurs de la préfecture de Toyama, au nord-ouest de Tôkyô. Ce type d'émeutes était assez courant dans le passé, mais cet épisode particulier est remarquable car il s'agit du premier mouvement civique initié par des Japonaises.

La protagoniste, interprétée par INOUE Mao, est une mère de trois enfants mariée à un pêcheur. En plus de s'occuper des tâches ménagères et de sa famille, elle assure le transport des balles de riz des champs à la plage où elles sont chargées sur les bateaux.

Un jour, inquiets de la flambée des prix du riz, avec ses collègues, elle tente sans succès d'empêcher l'expédition du riz. Les protestations, cependant, sont rapportées par un journal local et se répandent rapidement dans le reste du pays. Les femmes, entre-temps, ont perdu patience et décident de passer à l'action.

Les émeutes du riz de 1918 sont sans équivalent dans l'histoire moderne du pays en termes d'ampleur et de violence. En effet, la première manifestation a eu lieu dans la petite ville de pêcheurs d'Uozu, dans la préfecture de Toyama, le 23 juillet. A la mi-septembre, plus de 623 émeutes avaient eu lieu dans 38 villes, 153 communes et 177 villages, avec plus de 2 millions de participants. Au total, environ 25 000 personnes ont été arrêtées. Ces événements conduisirent le Premier ministre TERAUCHI Masatake à démissionner le 29 septembre.

Comme le cinéma, le manga s'est peu intéressé au riz. Si vous êtes un fidèle lecteur de *Zoom Japon*, vous savez pourtant que ce média aborde tout type de sujet à la mode. Par le passé, par exemple, nous avons couvert des mangas consacrés au vin (voir *Zoom Japon* n°95, novembre 2019) ou encore à la bière (voir *Zoom Japon* n°104, octobre 2020). Mais comme nous l'avons souligné, le riz n'est pas une mode ; il fait

partie de la culture et de la société, il est donc probablement difficile de le rendre attrayant auprès des amateurs de mangas.
Bien entendu, cela ne signifie pas qu'il n'existe aucun manga sur le thème du riz. En 2017, par exemple, YOSHITANI Kôhei a lancé la série *Akitakomachi ni hitomebore* (Action comics, inédit en français) sous la supervision de NISHIJIMA Toyozô (voir pp. 8-10). Le titre est en fait un jeu de mots. On peut le traduire par "Coup de foudre pour Akita Komachi", dans la mesure où AKITA Komachi est le nom de l'héroïne, mais, dans le même temps, l'Akitakomachi et le Hitomebore sont tous deux des types de riz bien connus qui ont été développés pour la première fois, dans les années 1980, dans les préfectures d'Akita et de Miyagi, dans le nord de l'Archipel. Jouant également sur l'image de ce que l'on appelle l'*Akita Bijin* (beauté d'Akita), les femmes de cette région sont réputées pour leur beauté, le riz Akita Komachi a été vendu à une époque dans des emballages portant l'illustration d'une belle fille et commercialisé comme "*moemai*", autrement dit le riz sexy. En effet, dans la meilleure tradition *otaku*, l'héroïne est dessinée comme une campagnarde plantureuse dans une robe légère, et l'histoire comporte un élément de comédie romantique. Cependant, le véritable point fort du manga est la façon dont il présente des informations sur le riz (il en existe environ 280 variétés qui diffèrent tant par leur forme que par leur goût) et les nombreuses façons de le cuisiner et de le déguster. L'autre titre qui a retenu notre attention s'inscrit dans la longue tradition du manga avec des situations invraisemblables et des développements tant inattendus que surréalistes. *Tori no komeya to shachô no boku* [Le magasin de riz de l'oiseau et moi le patron, inédit en français] de KONJÔ Marikore est une comédie sur UEDA, un étudiant sans le sou qui rêve de devenir un jour patron d'une entreprise. Un jour, il s'effondre sur le bord de la route au bord de la famine et il est sauvé par un oiseau – un tétras géant parlant appelé MATSUMOTO – qui lui donne une boule de riz. Encore confus et se demandant s'il n'a pas pénétré dans un univers parallèle, il apprend que l'oiseau est l'employé d'un magasin de riz. Celui-ci explique que le directeur du magasin est tombé malade et qu'ils ont besoin de quelqu'un pour gérer le commerce en son absence. Il finit par convaincre l'étudiant, qui a des problèmes d'argent, de le remplacer pendant un mois.
Il est intéressant de noter que le terme japonais *"gohan"* signifie à la fois "riz" et "repas", car le riz est traditionnellement la base et le plat principal de la cuisine japonaise. Aujourd'hui, beaucoup de gens ont remplacé le riz par du pain (voir *Zoom Japon* n°65, novembre 2016), mais il fut un temps où tout le monde mangeait du riz trois fois par jour. L'importance du riz est bien exprimée dans le manga en ligne intitulé *Papa-atama no hibi no tsubuyaki* [Les pensées quotidiennes de



Un manga attrayant à bien des égards qui met en avant les diverses variétés de riz disponibles au Japon.

Action Comics

Papa-atama, inédit en français], l'histoire d'un homme qui apprend à cuisiner par amour. Lorsqu'il était jeune, le protagoniste ne savait même pas comment faire cuire du riz (chose très simple grâce à l'autocuiseur de riz) et attendait toujours de sa mère qu'elle lui prépare à manger, mais son attitude à l'égard de la cuisine commence à changer lorsque ses parents déménagent à l'étranger tandis qu'il décide de rester au Japon pour poursuivre ses études. Comme beaucoup d'étudiants, il survit d'abord grâce aux nouilles instantanées, mais il se rend compte qu'il ne peut pas continuer à avoir un mode de vie aussi malsain.
Les choses deviennent encore plus intéressantes lorsqu'il tombe amoureux d'une fille qui ne s'intéresse pas du tout à la cuisine. Il décide donc de gagner son cœur en passant par son estomac. Ils finissent par se marier, mais à chaque tournant de leur vie commune, comme à la naissance de leurs deux enfants, ils doivent relever de nouveaux défis, comme la préparation de repas pour bébé et de boîtes à bentô. Sous son impulsion, sa femme découvre peu à peu les joies de la cuisine et apprend à préparer des plats savoureux et nutritifs pour toute la famille.
Bien qu'elle n'ait été publiée qu'en ligne, cette histoire a rencontré les faveurs des lecteurs, probablement parce qu'elle souligne l'importance des liens familiaux et le rôle joué par la nourriture dans notre vie. Comme l'écrit le protagoniste dans son blog, il mangerait probablement encore des nouilles instantanées s'il n'avait pas rencontré la femme de sa vie. *"Les gens peuvent changer et changent effectivement"*, affurme-t-il, *"lorsqu'ils aiment quelqu'un."*

GIANNI SIMONE

CUISINE Une présence incontournable

Même si les Japonais consomment moins de riz que par le passé, il reste omniprésent dans leur vie quotidienne.

En Occident, le "riz" est depuis longtemps un concept assez simple. Les produits à base de riz se limitent pour ainsi dire au riz lui-même, à moins d'avoir l'audace d'essayer des aliments exotiques comme les nouilles de riz, et les ustensiles que nous utilisons pour le cuisiner sont à peu près les mêmes que ceux que nous utilisons pour préparer des pâtes ou un gâteau. Au Japon, cependant, le riz englobe une vaste gamme d'aliments et d'ustensiles conçus expressément pour cuisiner et manger cet aliment de base.

Pour commencer, les snacks préférés de beaucoup de gens sont les *senbei* qui sont fabriqués en pétrissant de la farine de riz (ou de blé, dans certains cas) et en la faisant cuire sur une plaque de fer. Ils se présentent sous différentes formes et variétés, bien que le *senbei* classique ait une forme fine et ronde. On distingue ceux qui sont cuits au four et ceux qui sont frits. La plupart d'entre eux sont assaisonnés de sauce soja et de sel. Des aliments ressemblant à des biscuits faits à partir de purée de châtaignes et de pommes de terre ont été découverts dans les vestiges d'un site archéologique de l'époque Jômon (entre 14 000 et 300 avant J.-C.), mais selon la croyance populaire, les *senbei* modernes ont été créés pour la première fois par une vieille femme qui tenait un magasin de boulettes à Sôka-juku (l'actuelle ville de Sôka, préfecture de Saitama). Sôka-juku était autrefois la deuxième étape sur le Nikkô Kaidô, l'une des cinq routes partant d'Edo, et les *senbei* seraient rapidement devenus populaires auprès des voyageurs avant de se répandre dans tout le pays.

Comme le pain en Europe, les *senbei* diffèrent en fonction de leur zone de production. Par exemple, il y a les *kawara senbei*, appelés ainsi parce qu'ils sont aussi durs qu'une tuile de toit (*kawara* en japonais) ; les *senbei* au gingembre ou encore les célèbres *shika senbei* fabriqués pour nourrir les cerfs qui peuplent Tôdai-ji, le grand temple de Nara.



Le fameux kawara senbei *de Takamatsu, sur l'île de Shikoku, est réputé pour sa dureté.* DR

Toutefois, le vaste univers des sucreries à base de riz, comme les *dango* et les *manjû*, est encore plus fascinant. Les *dango* sont des boulettes faites avec de la farine de riz dont l'*uruchi* ou le riz gluant. Ils sont généralement de forme ronde et servis en brochette. La plupart d'entre eux sont sucrés par l'ajout de sucre, mais certains sont assaisonnés de sauce soja. Les *dango* les plus populaires sont l'*andango* auquel on ajoute de l'*anko* (pâte de haricots rouges sucrée), le *dango mitarashi* recouvert d'un sirop fait de sauce soja, de sucre et d'amidon, et le *goma dango* (recouvert de pâte de sésame).

Le *manjû* est une confiserie cuite à la vapeur, fabriquée en enveloppant des ingrédients comme la pâte de haricots rouges sucrée ou la confiture de marrons dans une pâte faite de farine, de poudre de riz, de kudzu et de sarrasin. Les *manjû* japonais viennent de Chine où ils sont appelés "manto". Ils ont été introduits au Japon en 1349 par RYÛSAN Tokuken, un prêtre bouddhiste appartenant à l'école Rinzai, à son retour de Chine. Son disciple, Rin Jôin (Lin Jingyin), a adapté la recette originale en remplaçant la viande par des haricots *azuki* afin qu'ils puissent être servis comme des sucreries bouddhistes zen. Il s'est ensuite installé près du sanctuaire Kangô, à Nara, et a ouvert un magasin appelé Shiose.

Si les friandises traditionnelles japonaises ne sont consommées qu'à certaines occasions dès leur achat, on peut être sûr de trouver des usten-

siles pour cuisiner et manger du riz dans chaque foyer japonais. Commençons par un objet que de nombreux Occidentaux (y compris les lecteurs de ce magazine) ont utilisé au moins une fois dans leur vie : les baguettes. Comme de nombreux autres objets et idées, elles ont été importées au Japon depuis la Chine. Selon l'historien et écrivain de la dynastie Han, Sima Qian (145-86 av. J.-C.), le roi Zhou était le premier à fabriquer des baguettes en ivoire au XIe siècle avant J.-C. Au Japon, les baguettes typiques utilisées pour les repas sont en bois recouvert de laque ou de résine synthétique. Les baguettes enduites de laque ont un lustre unique et sont utilisées pour les cérémonies. D'autre part, certaines baguettes ne sont pas recouvertes de laque pour faire ressortir la beauté du bois lui-même. Il existe également des baguettes en bambou, tandis que le plastique est utilisé pour les enfants. On peut également trouver des baguettes en plastique dans certains restaurants, bien que de nombreux établissements préfèrent les baguettes jetables en bois.

Quel que soit le matériau, de nombreuses baguettes japonaises ont un bout effilé à une extrémité pour faciliter la séparation des arêtes de la chair lorsqu'on mange du poisson. Les compagnons naturels des baguettes sont les bols, qu'ils soient en céramique, en porcelaine ou en laque.

Les baguettes et les bols en céramique sont d'ailleurs les éléments les plus "personnels" de la vaisselle japonaise, car chaque membre de la famille possède son propre ensemble qui peut différer des autres par sa taille et son style (par exemple, un bol avec un motif de *sakura* pour la mère, un bol uni pour le père et un joli bol avec un motif de chat ou un personnage de manga pour les enfants).

La laque n'est pas utilisée aussi souvent que la céramique, mais elle constitue une pièce de vaisselle très élégante. En général, le processus de laquage peut être divisé en quatre étapes. Tout d'abord, un bol de base est fabriqué à partir de bois dur provenant d'arbres tels que les zelkovas. À ce stade, il est très important de faire sécher le bois brut dans les bonnes conditions pour obtenir un objet sans distorsion. Il n'est pas exagéré de dire que la résistance de la laque et la réalisation de la couche de finition dépendent de la qualité de ce travail. Ensuite, le bol passe par un processus de peinture allant de la sous-couche à la couche intermédiaire jusqu'à la couche de finition. Une certaine humidité est nécessaire pour que la laque appliquée sèche. En fait, il est plus correct de définir ce processus comme une phase de "durcissement" plutôt que de séchage.

La plupart des objets en laque ne sont généralement finis que par une couche de finition, mais des images et des motifs en or et en argent peuvent également être ajoutés. Au Japon, la péninsule de Noto est une région particulièrement célèbre pour ses objets en laque (voir pp. 22-25). Un autre outil en bois commun que l'on trouve dans toutes les cuisines japonaises est le *shamoji*, une grande cuillère plate utilisée pour remuer et servir le riz, et pour mélanger le vinaigre au riz pour les sushis. Traditionnellement, les *shamoji* étaient fabriqués en bambou, en bois ou en laque, mais de nos jours, ils sont généralement fabriqués en résine synthétique car ils sont plus durables, plus faciles à utiliser et à laver. Le riz cuit japonais étant collant, les grains de riz ont tendance à adhérer au *shamoji*, ce qui rend le nettoyage plus difficile. Afin d'éviter que le riz ne colle, il est nécessaire de le tremper fréquemment dans l'eau. Cependant, de nombreux *shamoji* en plastique sont dotés d'un grand nombre de petites protubérances sur la surface de la spatule afin de minimiser la surface de contact avec les grains de riz. Le *shamoji*, dont on dit qu'il a été créé par un moine à Miyajima, dans la préfecture de Hiroshima (voir *Zoom Japon* n°17, janvier 2012), est traditionnellement considéré comme un symbole de l'unité familiale. Il était transmis d'une génération à l'autre pour symboliser les devoirs de la femme au niveau de la préparation des repas et de la gestion de sa famille.


Le mitarashi dango *avec son sirop à la sauce soja.* DR

Le dernier article que nous allons aborder est peut-être le plus important, car son invention a largement contribué à changer les habitudes et le mode de vie des gens. Il s'agit du *suihanki* ou cuiseur de riz électrique.

Pendant des siècles, les Japonaises ont fait cuire le riz à la vapeur dans un *mushikamado*, une sorte de casserole fabriquée à partir de divers matériaux. Le problème était que cuisiner avec lui se révélait compliqué : le temps nécessaire à la cuisson du riz dépendait de la quantité de riz, de la capacité de la source de chaleur, de la température de l'air extérieur et de la pression atmosphérique, de sorte que la ménagère ne pouvait guère quitter la marmite des yeux. Comme autrefois les Japonais mangeaient du riz tous les jours, c'était une corvée inévitable.

Les recherches sur le développement de cuiseurs à riz permettant de gagner du temps remontent à avant la Seconde Guerre mondiale. Cependant, la production d'un outil capable de cuire du riz de haute qualité était une proposition délicate car il est difficile pour une machine d'effectuer un contrôle détaillé de la chaleur comme le font les humains. Finalement, un cuiseur de riz électrique a été créé par Tôkyô Shibaura Electric (aujourd'hui Toshiba) en 1955 et officiellement mis sur le marché un an plus tard pour 3 200 yens (à une époque où le salaire mensuel moyen des salariés du secteur privé était d'environ 13 000 yens). Bien que les *suihanki* haut de gamme demeurent très chers, le modèle moyen est désormais à la portée de tous. Un autocuiseur de riz utilise la technologie bimétallique et dispose d'une fonction qui coupe automatiquement l'alimentation lorsque

le riz est prêt. Grâce à cela, il n'est pas nécessaire de garder un œil sur le riz pendant la cuisson. En outre, tous les *suihanki* sont désormais équipés d'une minuterie qui le met en route quand vous le souhaitez. De nos jours, tout le monde règle l'heure le soir avant d'aller se coucher et le matin, au réveil, le riz est prêt à être consommé au petit-déjeuner ou à être ajouté dans les boîtes à bentô que beaucoup de gens emportent à l'école ou au travail.

Les premiers modèles n'avaient pas de fonction de maintien de la chaleur, de sorte que le riz cuit refroidissait assez rapidement. Cependant, une autre entreprise d'électroménager, Zojirushi, est venue à la rescousse en lançant en 1965 un cuiseur électronique doté d'une fonction de maintien de la chaleur. Ce produit a connu un grand succès, se vendant à 2 millions d'exemplaires par an. Les cuiseurs à riz électriques modernes mettent entre 30 minutes et un peu moins d'une heure pour cuire le riz à la vapeur, selon la quantité et le type de riz cuisiné (vous pouvez préparer différents types de riz, y compris du riz brun, qui prend beaucoup plus de temps).

Quant au *kamado* traditionnel, à la fin du XXe siècle, il n'était plus utilisé dans la vie quotidienne. Cependant, on peut encore en trouver dans certains restaurants de style japonais qui l'utilisent pour cuisiner. On en stocke aussi dans des lieux publics comme des écoles et des parcs désignés comme zones d'évacuation en cas de catastrophe. Dans de telles circonstances, il est nécessaire de fournir des repas à un grand nombre de personnes évacuées, et un *kamado* s'avère pratique lorsque l'électricité et le gaz sont coupés.

En parlant de catastrophes et d'économies d'énergie, après le séisme du 11 mars 2011 dans le nord-est du pays et la catastrophe de la centrale nucléaire de Fukushima Daiichi, les gens ont pris conscience de la nécessité d'économiser l'électricité. De nombreuses entreprises ont réagi en mettant sur le marché des autocuiseurs à gaz. Les ventes ont été plus fortes que celles escomptées initialement. De plus, selon certaines personnes, le riz cuit dans ces appareils a meilleur goût car les autocuiseurs à gaz ont une puissance thermique plus élevée. En outre, les cuiseurs à riz pour four à micro-ondes qui peuvent cuire du riz même en petites quantités semblent être populaires auprès du nombre croissant de ménages composés d'une seule personne.

Jean Derome



Publicité de 1977 pour autocuiseur de riz de la marque National (Panasonic).

DR



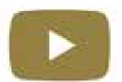
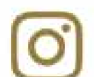


Le Grand Concours des
Sakés Japonais

Le Grand Concours des
Honkaku Shochu & Awamori



https://kuramaster.com/fr


@kuramasterdeparis

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



RIZ de 新潟 NIIGATA

Produit du terroir

Ne manquez pas ces occasions de découvrir le riz de Niigata !

Événements à Espace Japon
www.espacejapon.com

● **Dégustation gratuite**
Samedi 16 et mercredi 20 octobre 2021

● **Atelier cuisine spécial riz de Niigata**
Mercredi 27 octobre 2021 (19h30 - 21h). 30 € / 1h30.
Réalisation de 3 recettes. Réservation requise sur www.espacejapon.com

+ Répondez à une enquête et recevez des baguettes originales !

+ **Gagner 5 kg de riz en paprticipant au jeu concours réservé aux lecteurs de Zoom Japon !**
www.zoomjapon.info/riz-de-niigata2021/ Jusqu'au 31/10/2021



Qualité garantie
Située au nord-ouest de l'Archipel, entre la mer du Japon et des montagnes enneigées en hiver, bénéficiant de sources d'eau pure naturelle riche en magnésium, la préfecture de Niigata est le lieu idéal pour la culture d'un riz d'exception : le Koshihikari. Reconnu comme le meilleur du pays, ses petites perles, plaisir des yeux et mœlleuses en bouche, mettront en valeur tous vos plats japonais !



DÉCOUVERTE Mory Sacko, éveilleur des sens

L'ancien candidat de Top Chef et déjà détenteur d'une étoile au Michelin élabore une cuisine aux accents nippons.

Peut-être avez-vous aperçu à la télévision ce jeune chef au sourire solaire du nom de Mory Sacko. Cet ancien participant de l'émission *Top Chef*, où son talent a été remarqué, a ouvert un restaurant dans le 14e arrondissement de Paris, le MoSuke, et a décroché une étoile Michelin à peine six mois plus tard.
Et ce n'est pas tout : sa cuisine est librement inspirée des saveurs japonaises. Passionné par le pays du Soleil-Levant depuis son adolescence, il a voulu rendre hommage à Yasuke (voir *Zoom Japon* n°76, décembre 2017), premier samouraï d'origine africaine du XVIe siècle, à travers le nom de son établissement. Ici, trois univers se côtoient : la France, l'Afrique et le Japon.
Si les intitulés des plats nous font aussitôt remarquer la rencontre entre ces contrées, comme le homard à la sauce *miso* et à la tomate ou le poulet yassa avec le citrus *sudachi*, des associations étonnantes, mais bien réussies, l'essentiel de son "voyage gustatif" réside ailleurs.
L'un des plats principaux, le maigre cuit en feuilles de bananier assaisonné aux épices *shichimi*, nous apporte une atmosphère de moisson, d'ambiance d'été japonais, avec la moiteur de l'air et la verdeur de l'odeur des rizières. Ceux à avoir vécu cette saison au Japon la reconnaîtront : la scène surgit devant nous et nous nous retrouvons entièrement plongés dans ce paysage créé par le chef. C'est sans doute grâce à notre grande capacité d'imagination, la seule qui nous permet de voyager sans forcément nous déplacer, qu'il réussit à nous faire goûter le "Japon".
Et ces "scènes" sont si évocatrices qu'elles sont partageables par tout un chacun, même par ceux en dehors de ce triangle France-Japon-Afrique. Une Vietnamienne peut tout à fait y reconnaître l'été de son pays (il s'agit ici d'un vrai témoignage), et on oublie justement de préciser que le chef est lui-même issu d'une famille sénégalo-malienne. Il explique d'ailleurs que la certaine sucrosité dans ses plats salés viendrait de son intérêt pour la cuisine caribéenne. Preuve, s'il en faut, qu'une personne est constituée de bien plus qu'une simple origine déterminée à sa naissance.
Sa cuisine tient une porte grand ouverte, au-delà du cadre gastronomique. Durant tout l'été et jusqu'au 10 octobre, il s'occupe également d'un restaurant éphémère plus décontracté, le Edo Worldwide Food à Marseille. Il y croise les goûts et les saveurs : aubergine-*miso*, banane plantain-frites, saumon *tempura* ou salade de concombres aux algues, pour conclure avec une mousse au chocolat fumé au *wasabi* en dessert.
C'est une infinie liberté que l'on ressent dans sa cuisine. Un autre terrain, qui sera désormais le nôtre, peut en jaillir.
Basée sur une technique solide, la cuisine de Mory Sacko nous évoque celle de quelques chefs japonais, qui ne restent pas prisonniers de leur identité biologique et interprètent, qui la cuisine de la fermentation des tribus de Chine, qui la cuisine sarde, qui celle de l'époque d'Edo, nous offrant par là même un voyage dans le temps. C'est peut-être sur cette pensée nouvelle, qui apporte un souffle nouveau, que la jeune cuisine au Japon et celle de Mory Sacko se rejoignent.

SEKIGUCHI RYÔKO


Boby

Mory Sacko dans son restaurant MoSuke, à Paris.

LA RECETTE DE HARUYO



PRÉPARATION

01 - Disposer une feuille de *nori* sur du film plastique.
02 - L'inciser au milieu jusqu'à la moitié de la feuille.
03 - Disposer 50 g de riz nature sur 2 quarts de la feuille. 1 2
04 - Disposer des ingrédients principaux (un œuf dur ou les 3 saucisses ou le morceau de porc pané ou le poulet) sur le riz. 2



05 - Disposer les autres ingrédients comme sur la photo. 3 4
06 - Assaisonner avec la mayonnaise et/ou avec la sauce *tonkatsu*.
07 - Plier le *nori* avec les ingrédients par ordre numérique indiqué sur la photo et bien envelopper avec le film.
08 - Laisser reposer environ 30 minutes.
09 - Couper en deux puis servir.

INGRÉDIENTS (pour 2)

- 4 feuilles de *nori*
- 400 g de riz nature cuit
- 4 feuilles de batavia
- 2 œufs durs
- 3 saucisses cuites
- 1 morceau de porc pané frit
- 10 g de poulet cuit
- 1/3 carotte coupée en allumette
- 1/3 concombre coupé en rondelle
- 2 tranches de fromage (type gouda)
- 30 g de sauce mayonnaise
- 5 g de sauce *tonkatsu*



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Situées au nord de la péninsule, les rizières en terrasses de Shiroyome Senmaida qui plongent vers la mer du Japon sont une des curiosités à voir.

Noto, un bout de paradis terre-mer

Souvent oubliée par les touristes, la péninsule regorge pourtant de trésors, comme ses rizières en terrasses.

Si vous parcourez une carte du Japon, votre regard sera attiré par une péninsule à la forme étrange qui se détache de la côte occidentale. C'est Noto (Noto hantô). Bien que proche de Kanazawa, l'une des destinations touristiques les plus populaires du Japon, la plupart des gens ont tendance à la contourner. C'est dommage car elle a beaucoup à offrir.

Malgré son climat rude, la péninsule fut également de la période Edo à la période Meiji une zone de transit pour le commerce passant par la mer du Japon. Appelés Kitamaebune, ces bateaux faisaient du commerce entre Hokkaidô et Ôsaka. C'est ainsi qu'une culture et un esprit uniques se sont développés à Noto. L'un des endroits les plus populaires de Noto est Shiroyone Senmaida, une colline pittoresque composée de rizières en terrasses, à proximité de la ville de Wajima. Elle appartient au premier site japonais inscrit au patrimoine agricole mondial, le Noto no Satoyama Satoumi. Elle a également été sélectionnée comme l'une des 100 plus belles rizières en terrasses du Japon.

De petites rizières taillées à flanc de collines descendant vers la mer du Japon se chevauchent. Le site vaut la peine d'être visité en toute saison, notamment au printemps lorsque l'eau est puisée en vue de la plantation du riz, en été lorsque les semis poussent et en

automne lorsque les épis de riz arrivent à maturité. De plus, en hiver, elles sont illuminées au moyen de 20 000 LED. Wajima est également un centre de pêche florissant. Depuis l'Antiquité, les concombres de mer sont un mets de choix dans la région. Pour apprécier la culture alimentaire locale, il ne faut pas manquer le marché du matin de Wajima, l'un des trois principaux marchés du matin (*asa-ichi*) au Japon (avec Yobuko, dans la préfecture de Saga, et Katsuura, dans la préfecture de Chiba) dont l'histoire a plus de 1 000 ans. Avec plus de 200 étals alignés le long de la principale rue commerçante, il est divisé en catégories telles que les fruits de mer frais, les fleurs et les produits agricoles, l'artisanat populaire, les aliments transformés, les vêtements et les marchandises diverses. Souvent, le prix n'est pas indiqué, ce qui vous permet de marchander avec les habitants. A proximité du marché, les amateurs de Goldorak pourront visiter le musée consacré à NAGAI Gô (8 h 30 - 17 h, 520 yens/4 euros), le père du célèbre robot. Originaire de cette petite cité portuaire, il était logique qu'on lui rende hommage à travers des expositions temporaires et de nombreuses activités. Bien qu'il soit modeste en comparaison avec d'autres établissements comme celui dédié à TEZUKA Osamu, à Takarazuka (voir *Zoom Japon* n°77, février 2018), il permet de se familiariser avec son œuvre. La boutique, qui propose des objets uniques, mérite qu'on s'y arrête. Vous ferez sans doute des heureux.

Noto est célèbre pour ses *matsuri* (voir *Zoom Japon* n°62, juillet 2016) de kiriko qui se déroulent dans de nombreux endroits de la péninsule entre août et octobre, chacun présentant des caractéristiques légèrement différentes. Le festival tire son nom des énormes chars à lanternes qui défilent pendant les festivités. Certains d'entre eux sont si grands qu'ils sont tirés par près de 100 personnes. Le plus ancien *kiriko* (conservé au musée Wajima Kiriko Kaikan) a été fabriqué en 1853 et est entièrement en laque de Wajima.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Wajima qui fut un port de commerce est aussi célèbre pour sa pêche et son marché du matin.

L'île de Noto, située dans la baie de Nanao, accueille le festival du feu de Kôda du sanctuaire Iyahime, l'un des trois plus grands festivals du feu du Japon. Selon la légende, Iyahiko (divinité masculine), qui a formé la province d'Echigo (aujourd'hui préfecture de Niigata), visite l'île pour voir son amante Iyahime (divinité féminine) une fois par an.

Un *mikoshi*, autel portatif, arrive sur la place après une cérémonie au sanctuaire. 7 lanternes *kiriko* de différentes tailles défilent au son des gongs, tambours et flûtes. Le rythme de la musique change et devient plus dynamique. Les gens courent autour d'un pilier de 30 mètres, en tenant des petites torches en paille. On arrive ensuite au point culminant du festival, lorsque tous lancent leurs torches sur le pilier, l'enflammant en un instant et illuminant le ciel nocturne. On dit que si le pilier tombe vers les montagnes, la récolte sera bonne, et s'il tombe vers la mer, les prises de poissons seront bonnes. Cette torche géante est aussi censée apporter une longue vie. Lorsqu'il tombe enfin sur le sol, les gens se précipitent vers lui pour en prendre un morceau, et la fête atteint son apogée.

Le festival Saikai dans la ville de Shika est organisé pour demander aux dieux des prises abondantes et la protection des pêcheurs. Les femmes participent à ce festival à la place des hommes dans ces régions, car les hommes sont traditionnellement partis à la pêche ou occupés à d'autres activités professionnelles. Lorsque le tambour Togi-miyuki est battu alors que le soleil se couche dans la mer du Japon, le festival commence. Un *mikoshi* et le *kiriko* sont transportés dans toute la ville pendant que les participants entonnent la chanson du festival. Lorsque la procession arrive à l'intersection de cinq routes, les *kiriko* sont portés un par un en haut de la colline.

Les femmes porteuses de *kiriko* sont tout aussi courageuses que leurs homologues masculins.

Elles fascinent le public en exécutant une performance énergique, vêtues d'un *yukata*, kimono d'été en coton, d'un jupon de kimono et d'un tablier blanc. Mais la fête ne s'arrête pas là. Lorsqu'elles retournent vers leurs sanctuaires respectifs, une bataille de *mikoshi* et de *kiriko* commencent. Les porteurs de kiriko et les habitants du quartier tentent d'interdire l'entrée du sanctuaire au *mikoshi* pour empêcher la fin du festival. On assiste à une danse sauvage, faisant monter l'excitation.
Contrairement à la plupart des festivals de *kiriko* de Noto, qui atteignent leur apogée la nuit, le festival Okinami Tairyô, qui se tient dans le quartier Okinami de la ville d'Anamizu, a lieu pendant la journée. Selon la légende, la divinité du sanctuaire Suwa d'Okinami a dérivé le long du rivage. C'est pourquoi les lanternes *kiriko* sont portées à la mer pour une cérémonie de purification et pour prier en faveur de bonnes pêches et de la sécurité des pêcheurs.
Le premier jour du festival, lorsque des feux d'artifice sont allumés dans le ciel nocturne, les *kiriko* se rendent au sanctuaire Suwa d'Okinami à la rencontre du *mikoshi* avant de défiler ensemble dans la ville. Ensuite, l'autel portatif est transporté au sanctuaire Ebisu à Ebisuzaki. Les *kiriko* dansent dans l'enceinte du sanctuaire au son des tambours et des gongs, tandis que la foule lance des cris puissants et rythmés.
Le matin du deuxième jour, lorsque les lanternes des *kiriko* se rassemblent sur la plage d'Okinami Tairyô, les tambours sont frappés en rythme et les porteurs entrent un par un dans la mer au son d'un sifflet. Ils dansent vigoureusement dans l'eau jusqu'à la poitrine. Lorsque les tambours sont frappés plus fort, les kiriko absorbent l'eau et deviennent plus lourds. Cependant, la danse continue au milieu de l'eau. Lorsque le sifflet retentit une nouvelle fois, les *kiriko* retournent sur la plage. Le premier festival de *kiriko* de l'année est aussi le plus dynamique et le plus "dangereux". Ce n'est pas par hasard qu'il s'appelle le festival Abare ("violence"). Le premier jour, le *kiriko* est le clou du spectacle. Le soir, ils sont plus de 40 à être alignés. A 21 heures, des feux d'artifice sont tirés pour marquer le début du festival. Les kiriko sont transportés jusqu'à la place Iyasaka, devant l'Hôtel de ville. A leur arrivée, cinq torches piliers de 7 mètres de haut sont allumées. Les porteurs de *kiriko* continuent de tourner autour des torches piliers au son des tambours. Les participants et le public s'excitent à la vue des flammes et des étincelles qui tombent, et le festival atteint son apogée.
Le véritable déchaînement, cependant, est encore à venir. Le deuxième jour, les *mikoshi* se mettent en route vers le sanctuaire Yasaka, avec les *kiriko* à l'avant et à l'arrière. Avec des acclamations puissantes, les porteurs jettent les *mikoshi* dans la mer, la rivière, et dans un feu. Le moment le plus fort est lorsqu'ils les jettent dans la rivière depuis le pont de Kajikawa, les font rouler dans l'eau et montent dessus. Une fois arrivés au sanctuaire, ils jettent des statuettes dans les flammes des torches allumées et les battent, provoquant ainsi des étincelles. Les *mikoshi* sont jetés dans le feu à plusieurs reprises. Le festival se termine à deux heures du matin, lorsque les statuettes, ayant miraculeusement survécu à l'épreuve, sont transportées dans la salle de culte du sanctuaire. Même si vous n'avez pas l'occasion de visiter Noto lors d'un *matsuri*, vous pouvez toujours admirer de nombreux kiriko au musée de Wajima (9 h - 17 h, 630 yens / 5 euros). Les lanternes sont exposées pour recréer l'atmosphère du festival. Celle de 5 mètres de haut exposée au musée est toujours utilisée lors du grand festival de Wajima qui se tient chaque année en août.
Bien qu'aujourd'hui encore, peu de touristes étrangers s'aventurent à Noto, il y a 130 ans, l'auteur et astronome américain Percival Lowell a été frappé par la forme étrange de la péninsule. *"Sa ligne de côte était si coquettement irrégulière",* avait-il écrit, qu'il décida de se rendre sur place. Il a même rédigé, en 1891, un livre sur son aventure picaresque intitulé *Noto : An Unexplored Corner of Japan* (Pinnacle Press, inédit en français).
Lorsque Lowell arriva à Noto, en mai 1890, il était le troisième Occidental à mettre le pied dans la péninsule : *"deux Européens (...) étaient venus l'été précédent. (...) Attirés par la renommée des sources [d'eau chaude], ces hommes étaient venus de Kanazawa à Kaga, où ils enseignaient la chimie, pour tester les eaux de Wakura Onsen."*
Bien qu'il soit aujourd'hui beaucoup plus facile de se déplacer dans Noto, l'atmosphère



Une invitation à visiter la jolie cité de Wajima.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La laque de Wajima a la particularité d'être très résistante.

dépeinte par Lowell lors de son voyage est toujours aussi proche : *"La route file son cours tortueux sur des kilomètres à travers la plaine rizicole, bordée de part et d'autre par les rizières. Des groupes de fermes aux toits pentus étaient entourés d'une mer de riz."* Lowell devint instantanément une célébrité auprès des habitants qui n'avaient jamais vu d'Occidental. Une nuit, par exemple, le préfet local vint vérifier son passeport et déclara avec une certaine fierté qu'il avait lui-même été une fois à Tôkyô.

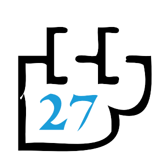
Le point culminant de son voyage fut son tour à bord d'un petit bateau naviguant dans les eaux calmes de la mer intérieure locale. *"La terre, à des distances plus ou moins pittoresques, s'étendait tout autour de nous. (...) Le regard se promenait sur une étendue d'eau encadrée par des promontoires bas sur dix miles ou plus. L'atmosphère générale ressemblait à une étrange réclusion semblable à un sommeil. (...) cela enfermait ce petit coin du monde dans une sorte de vallée heureuse qui lui était propre."*

Le scientifique y découvrit une structure aquatique des plus singulières : quatre poteaux plantés dans l'eau, inclinés l'un par rapport à l'autre selon un angle tel qu'ils se croisaient aux trois quarts de leur hauteur. Ils soutenaient un grand panier d'osier d'où dépassait la tête d'un homme. L'homme ainsi perché était en train de pêcher. L'homme accroupi dans le panier était à l'affût de gros poissons. Dès que l'un d'entre eux s'aventurait dans la bouche du filet, l'homme tirait les ficelles qui fermaient l'ouverture. Finalement, Lowell obtint la permission d'essayer. *"La façon dont la chose se balançait et se tortillait me donnait l'impression que l'instant d'après, nous serions tous propulsés dans la mer à la manière d'une catapulte."* A cette époque, toute la côte était parsemée de ces structures. Aujourd'hui, seules deux d'entre elles ont été préservées près de la ville d'Anamizu. Cette cité est un autre endroit charmant à visiter. Selon le carnet de voyage de Lowell, il n'a passé qu'une heure environ à Anamizu avant de reprendre un autre petit bateau pour Nanao. Mais les habitants ont été si impressionnés par sa visite qu'ils ont construit un petit monument en sa mémoire et même créé leur propre festival Lowell.

Enfin, on ne peut s'intéresser à Noto sans évoquer les célèbres objets en laque de Wajima. Wajima est le plus grand producteur d'objets en bois laqué (*urushi* en japonais) du pays. En 1977, le Wajima-nuri, le style de laque local, a été désignée comme bien culturel immatériel important par le gouvernement japonais. La principale caractéristique du Wajima-nuri est son revêtement durable, obtenu par l'application de plusieurs couches d'*urushi* mélangé à de la terre en poudre sur du bois de zelkova délicat.

Alors pourquoi le Wajima-nuri s'est-il développé ici ? Wajima a longtemps prospéré en tant que base pour le transport maritime. On dit que des échanges avec la Chine et la péninsule coréenne ont eu lieu même dans les temps anciens. La technique de la laque est née en Chine, et Wajima serait le lieu où elle a été introduite pour la première fois au Japon. Situé à l'extrémité nord de la péninsule de Noto, Wajima était un port d'escale pour les Kitamaebune et d'autres navires, ce qui lui a permis d'avoir de nouveaux débouchés. Non loin de là, on trouve une riche forêt où poussent des arbres indispensables à la fabrication de laques, comme le sumac, le cyprès et l'*asunaro*, semblable au thuja. Le climat y est également propice. Cependant, on peut dire que la principale raison tient à l'engagement et la passion des premiers artistes qui se sont efforcés de fabriquer d'excellents produits et qui ont créé un système de production particulier, un réseau de vente et des normes de contrôle de la qualité.

GIANNI SIMONE



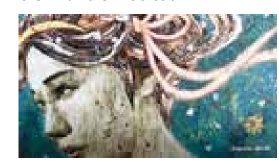
événements

• **Synergies entre tradition et modernité Exposition** Du mardi 19 au samedi 30 octobre. L'artisanat traditionnel des différentes régions de l'archipel est aux origines du monozukuri, l'art de concevoir des objets. Aujourd'hui encore, le design élégant, la fabrication minutieuse et la haute qualité de ces objets enrichissent la vie quotidienne des Japonais. Cette 9e édition consacrée à l'habillement (I), les arts de la table (Shoku) et l'habitat (Jû) présentera des objets artisanaux adapté au goût du jour mais empreints de savoir-faire traditionnels. www.mcjp.fr - 101 bis quai Branly 75015 Paris

• **Japan Matsuri** Le festival des cultures traditionnelles et des loisirs ludiques japonais "Japan Matsuri".
Parc des expositions de Montpellier les 23 et 24 octobre 2021.
Un vaste espace sera à votre disposition pour découvrir ou redécouvrir différentes facettes de la culture japonaise moderne et traditionnelle au travers de diverses activités. japanmatsuri.fr/

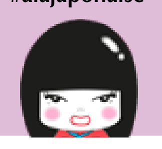
• **Tokyo: l'art de la teinture Tokyo some komon**
Ateliers - sam. 30 oct. à 15h
L'artiste textile Akiyo Kajiwara présentera une technique de base d'impression au pochoir et vous pourrez réaliser un motif traditionnel japonais en katazome sur un tote bag.
Dans le cadre de cet atelier, l'intervenant présentera l'histoire de la teinture de style Tokyo some komon tout en exposant de véritable pochoirs katagami d'époque, puis les participants pourront s'initier à la teinture en utilisant les pochoirs mis à disposition.
www.mcjp.fr - 101 bis quai Branly 75015 Paris

• **Exposition des œuvres de Haruo Tsutsumi**



Du 1 au 7 octobre 2021
Après avoir participé au Festival d'Art sacré de Senlis avec une oeuvre qui fut primée en 2019, l'artiste peintre japonais Haruo Tsutsumi revient avec de nouvelles œuvres sur bois et sur "Shikishi".
lundi, mardi, mercredi, jeudi, samedi, dimanche de 13h30 à 18h30
Espace Sorbonne 4
4 Rue de la Sorbonne - 75005 PARIS

A la Japonaise
Abonnez-vous à la chaine YouTube de Ritsuko
#alajaponaise



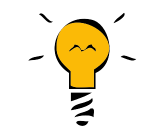


cours

• **Atelier à distance : Écriture de haïku et tanka.** Brièveté de la forme, évocation des saisons, images poétiques fulgurantes :
le haïku permet de s'exprimer sur les sujets de la vie quotidienne, les petits et les grands sentiments... 2h-35€TTC.www.espacejapon.com

• **Iaido, Aikido, Ninjutsu, Shiatsu, Karate JKA et Goju Ryu.** Intégrez le dojo de Masamune et pratiquez un art martial japonais !
Renseignez-vous dès maintenant pour la rentrée de septembre.
MASAMUNE, 11 Rue Henri Regnault, 75014 Paris.
www.masamune-store.com
09 62 24 29 31
contact@masamune-store.com

• **Ateliers DESSIN-MANGA** Réalise ton propre manga ! stages intensifs pendant les vacances scolaires. 210€ttc (matériel compris). Attention places limitées. Informations et inscription sur www.espacejapon.com



divers

• **Vente de SAKE** et autres alcools japonais sur toute la France sur https://toulousesakeclub.com

ZOOM JAPON Publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
Responsable de la publication : Dan Béraud
Contact publicité : pub@zoomjapon.info
Ont participé à ce numéro : ODAIRA Namihei, Gabriel Bernard, KOGA Ritsuko, Eric Rechsteiner, Gianni Simone, SEKIGUCHI Ryôko, Jean Derome, MAEDA Haruyo
TAKACHI Yoshiyuki, KASHIO Gaku, ETORI Shoko, TANIGUCHI Takako, MASUKO Miho, Marie- Amélie Pringuey, Marie Varéon (maquette)





Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriqué en Suède.